









**SEMAINE 38 DU 14/09 AU 18/09 2020**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 14	friand fromage  B-c peut contenir a-m-k	 sauté de porc au curry  b -c	beignets de salsifis  c		fruit de saison
M A R D I 15	carottes râpées  j	bœuf aux poivrons 	 pâtes  c	fromage 	 creme dessert vanille  b
J E U D I 17	salade composée  C-e-j	filet de dinde rôti sauce chasseur 	gratin de choux fleur  b peut contenir i		fruit de saison
V E N D R E D I 18	 œuf dur bio mayonnaise  A-b	 filet de poisson  B-e	pomme de terre vapeur	fromage  b	fruit au sirop

\* Produit de saison

NB : les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

**Bon Appétit...**

Menus établis suivant les recommandations du G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)

Conformément à la législation, nous sommes tenus de signaler les allergènes possibles (14 allergènes dont la présence volontaire dans les préparations doit être signalée : gluten, œuf, moutarde,...) dans nos préparations (Règlement européen INCO). Les allergènes sont signalés par lettre dont la liste se trouve en annexe.

**Liste des allergènes et la lettre leur correspondant**

a	Œufs
b	Produits laitiers
c	Céréales contenant du gluten
d	Arachides
e	Poisson
f	Crustacés
g	Mollusques
h	Lupin
i	Céleri
l	Graines de sésame
j	Moutarde
m	Fruits à coque (noix, amandes, etc.)
n	Anhydride sulfureux Sulfites
k	Soja